

Gefüllte Tomaten mit Ei

Gebackene Tomaten mit einer Füllung aus Kartoffelpüree und hartgekochten Eiern.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

350 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
Salz
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
2 EL Schnittlauchröllchen
frisch gemahlener Pfeffer
8 Fleischtomaten (je etwa 200 g)
4 hart gekochte Eier (Größe M)
200 ml Gemüsebrühe

Zum Bestreuen:

2 EL Schnittlauchröllchen

Wie bereite ich gefüllte Tomaten mit Ei zu?:

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Kartoffeln in einen Topf geben, 1 TL Salz darüberstreuen, mit Wasser knapp bedecken und zum Kochen bringen. Kartoffeln mit Deckel in etwa 15 Min. gar kochen, abgießen, sofort durch die Kartoffelpresse geben oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Crème fraîche und Schnittlauchröllchen mit einem Schneebesen oder Kochlöffel unter die Kartoffelmasse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Wichtig:** Die Kartoffeln nicht mit einem Mix- oder Pürierstab pürieren, der Brei wird sonst zäh.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Fleischtomaten waschen, an der Blüte einen Deckel abschneiden. Tomaten aushöhlen, von innen kräftig salzen und pfeffern und in eine Auflaufform setzen. Das Püree einfüllen. Eier pellen, quer halbieren und jeweils eine Eihälfte in eine Tomatenhälfte setzen. Die Gemüsebrühe angießen.
- 4 Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Tomaten mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Deckel der Tomaten in Würfel schneiden und unter das Kartoffelpüree mischen.

